



413446S-2018



郑州天地人面粉实业有限公司企业标准

Q/ZTDR 0006S-2018

预拌粉

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

郑州天地人面粉实业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由郑州天地人面粉实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李素玲、楚敏和、楚高坡。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黑米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、葡萄糖、食用小苏打（碳酸氢钠）、复配食品添加剂【焦磷酸钠、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶Lipase（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源：大麦barley）、蛋白酶Protease（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、维生素C、磷酸三钙、食用玉米淀粉中的多种】中的多种，经配料、混合均匀、包装而成的用于包子、饺子、面条、馒头及油炸制品（油条、麻花、春卷、丸子、油饼、面窝、馓子、糖糕）的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黑米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 食用小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.11 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	取 100g 样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 4.0	GB 5009.4
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr）计, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黑米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、葡萄糖、食用小苏打（碳酸氢钠）、复配食品添加剂【焦磷酸钠、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶Lipase（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源：大麦barley）、蛋白酶Protease（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、维生素C、磷酸三钙、食用玉米淀粉中的多种】中的多种，经配料、混合均匀、包装而成的用于包子、饺子、面条、馒头及油炸制品（油条、麻花、春卷、丸子、油饼、面窝、馓子、糖糕）的预拌粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 1355 《小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天地人面粉实业有限公司